

Rött vin



Sea Smoke Southing PN 2022

Sea Smoke Estate Vineyards

Pris 1399 kr

nr 7238101 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Sta. Rita Hills

Druvor pinot noir

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 5,6

Skörd/vinifikation druvorna handskördas och sorteras redan i vingården. I vineriet så avstjälkas druvorna och spenderar natten i ett kylrum. Musten genomgår cold-soak i 5 dagar på öppna ståltankar. Sedan sker jäsningen på ståltankar med manuell nedtryckning av skalmassan 2 gånger dagligen. Totalt sker macerationen under 14-18 dagar. Den frirunna juicen flyttas till nya tankar och pressningen av skalmassan görs med mycket lågt tryck för att undvika bitterhet. Vinet lagras 16 månader på franska ekfat, varav 28% nya fat. Ej filtrerat eller klarat.

Smakbeskrivning Grace och dignitet sammanfattar vinet som har en djup och lockande doft av röda bär, rosenblad med en lätt kryddighet från de franska faten. Smaken fördjupar doftintrycken med mer mineralitet och fräschör. Allt rött är spänstigt och vackert i vinet och de kryddiga tonerna blir sensuella och syndiga. Silkig lång eftersmak.

Passar till Pizza, pajer, tryffelrisotto. Torskrygg mer rödvinssky, fint tärnat sidfläsk och svampar. Luftig potatispuré och en kvist färsk timjan. Majkyckling öst med smör och hallonvinäger, ugnrostade valfria grönsaker. Kalkon med gräddsås, rårörda lingon med en puré av rotselleri och potatis.

Om producenten

Filosofin här är att vingården är lika med vinet. Man brukar hela vingården biodynamiskt och druvorna är planterade på södervända sluttningar. Sea Smoke ligger i AVA Santa Rita Hills och det är kall zon 1 här. Det är dimman som sveper in från Stilla havet, som ett tjockt bomullstäck, som kyler ned så att det blir perfekta förhållanden för att odla pinot noir och chardonnay. Vingården är planterad med 10 kloner av pinot noir och Sea Smokes förebild är Leroy.

Vinmakare är Don Schroeder och han har styrt vinerna i en litet annan riktning med mindre extraktion, inte fullt lika mogna druvor, lägre alkoholhalt, mindre ny ek. Detta tillsammans med biodynamiken har lyft vinerna till nya höjder. Victor Gallegos som är Director of Operations på SeaSmoke är glad över att ha fått en själsfrände när det gäller biodynamiken. Victor berättar att från början så var det stor skepsis bland vingårdsarbetarna mot att göra allt det jobb som det kräver, men nu när de kan sitta bland rankorna och äta sin lunch utan att tänka på skyddskläder eller annat, så uppskattar de sin nya hälsosamma arbetsmiljö och är stolta över den.